

GEMÜSESCHNEIDER - Kronen Gemüseschneider KG-203

50 - 500 Portionen/Tag ... 3 Geschwindigkeiten 250/350/450 U/min



Modell: KG-203
 Artikelnummer: 45601
Abmessungen:
 Breite: 240 mm
 Tiefe: 520 mm
 Höhe: 630 mm

Gesamtanschlusswert
 Elektro: 0,65 kW
 Spannung: 230V

Produktionsleistung:
 Kapazität: 50 -500 Port./24h

Anwender: Hotel, Restaurant, Supermarkt, Imbiss, Feinkostgeschäft.

Haupteinsatz: Zur Verarbeitung von Salat, Gemüse, Rohkost, Pilze, Obst und Käse. Mit dem Gemüseschneider können schnell und einfach verschiedenste Schnittformen hergestellt werden: Geeignet zum Scheiben schneiden, Vorzerkleinern, Hobeln, Reiben und präzisen Schneiden von Stiften und Würfeln.

Kronen Gemüseschneider in einzigartiger Qualität:

- Hochwertig, zuverlässig und langlebig
- Komplett in dickwandigem Edelstahl gefertigt!

Herausragende Hygiene und einfache Reinigung:

- Gehäuse, Deckel, Andrücker und Schneidkammer... Alles ist aus Edelstahl!
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind einzeln abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Sogar die Schneidkammer ist zur leichten Reinigung herausnehmbar. Kein Auswischen von Hand mehr!

Enorm leistungsstark:

- Aufgrund der großen Einfüllöffnung müssen Sie weniger Vorschneiden und können schneller befüllen.
- Zur Reinigung sind alle Teile in Sekunden und ohne Werkzeug abnehmbar

Bedienerfreundlich:

- Der Andrücker ist für Rechts- und Linkshänder geeignet. Er sorgt durch seine Hebelwirkung für leichtes Bedienen ohne viel Kraftaufwand.
- Tischmodelle inkl. Einfüllarm mit integriertem Langgemüseschacht für Karotten, Gurken, Lauch, Zucchini etc.
- Die leichte Schrägstellung des Geräts ermöglicht ein einfaches Befüllen und Leeren.

Erstklassige Schnittqualität:

- Messerscheiben aus Edelstahl: Spülmaschinenfest und Lebensmittelecht ohne Verfärbungen
- Seitlich offene Klingen aus gehärtetem
- Messerstahl für einen sauberen Schnitt und dadurch längere Haltbarkeit der Produkte!

Geprüfte Sicherheit:

- Sicherheitsschalter halten die Maschine an, um den Bediener vor potentiell gefährlichen Situationen zu schützen. Die Maschine schaltet automatisch ab, sobald der Griff angehoben ist.
- Konform mit aktueller Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Besondere Merkmale:

- Drei Geschwindigkeiten für ein Plus an Leistung: 250, 350 oder 450 U/Min. Schonender Schnitt für weiches Obst und Gemüse, volle Geschwindigkeit für harte Produkte wie Kohl oder Rohkost.
- Dank der verstellbaren Schneidscheibe (Zubehör) können alle Scheibenschnitte von 0,5 bis 6 mm Schnittstärke mit einer einzigen Scheibe geschnitten werden, ob Eisberg, Tomaten, Hartkäse, Gurken, Zwiebeln, Kraut etc.
-